

- Style
- Vie perso
- Cuisine
- Bien-être
- Voyage

Comment faire le cocktail Le Carl de l'hôtel Barrière Le Carl Gustaf

09:15 11 juin 2021

Source: [slinda.com](#)

Apportez la magie des Caraïbes françaises à votre barre à domicile avec ce cocktail vraiment distinct des nouveaux hôtels de St. Barth. (Groupe Barrière /)

Avec le Festival de la Saint-Barth Gourmet Gourmet, prêt à lancer, visiteurs de cette superbe île française de Caraïbes pourra bénéficier d'une cuisine incroyable à l'une des propriétés les plus récentes de l'île et la plus animées. Initialement prévu pour ouvrir au début de 2020, Hôtel Barrière Le Carl Gustaf enfin des clients ont accueilli pour la première fois le 15 octobre et ils n'étaient sûrement pas déçus.



ACTUALITÉS À LA UNE



Tomljanovic battu par une blessure à Belgrade



Primark Shoppers disent 12 € Sèche-cheveux 'Tout aussi bien que 300 €...



Comment les tests sont émanants de péril mortel de l'angine



Aldi lance un appareil électroménager à prix cassé que tout le monde va...

La restauration sur place aura beaucoup à faire avec des visiteurs satisfaisants, et le restaurant Le Fouquet de Pierre Gagnaire sera certainement une raison pour de nombreux voyages de retour. Bien sûr, Se rendre à Saint-Barth est plus facile à dire qu'à faire ces jours-ci, de même que de nous retenir jusqu'au festival des aliments Saint-Barth Gourmet Saint-Barth, le nouvel hôtel était divinement assez généreux pour partager la recette de la boisson de signature, Cocktail Le Carl .

Santé!

Hotel Barrière Le Carl Cocktail de Gustaf Le Carl

Ingrédients:

2 oz. De Clarin Communal Rum
1.5 Oz Ananas Juice
1.5 Oz Green Olive
Juicemandarin Bitters

Comment faire:

Versez simplement le rhum, le jus d'ananas et le jus d'olives vertes dans un verre à l'ancienne, ajoutez des amers mandarin et de la glace et remuez.